

Cuvée Lauberhorn Blanche AOC Neuchâtel

Aromatique - complexe - parfaitement polyvalent



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Neuenburg	Cépage
Producteur Grillette Domaine De Cressier	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 10337500
Culinaire Apéritif avec pâtisseries, spécialités fromagères traditionnelles, poisson d'eau douce rôti au beurre.	Élevage

À PROPOS DU VIN

Les moines cisterciens ont introduit la culture du vin à Neuchâtel au Moyen-Âge, cependant, mille ans se sont encore écoulés avant que le chardonnay ne prenne pied. En 1964, la Grillette a été le premier domaine viticole de la région à planter ce cépage. Mais y a quelques années encore, le viognier était rare, puisqu'il n'était plus vinifié que dans le nord du Rhône. Les pousses de la Grillette proviennent de vignobles du nord de la vallée du Rhône. En collaboration avec Grillette, le comité d'organisation du Lauberhorn a assemblé une cuvée originale, avec raisins de grande qualité issus de cépages nobles formant ainsi la base de ce vin.

Qualité: Un vin agréablement fruité et racé, un vin parfaitement polyvalent.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Or clair et lumineux avec des fins reflets gris- verts.

Aromatique

Aromatique: Bouquet dense, riche en facettes avec des notes exotiques d'ananas frais, d'abricots mûrs, balsamique, miel et résine, fleurs blanches délicates.

Corps

Corps: Bouche étoffée, fraîche, équilibrée, belle aromatique, bonne structure avec une finale balsamique et amère, qui confère de la race au vin.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch